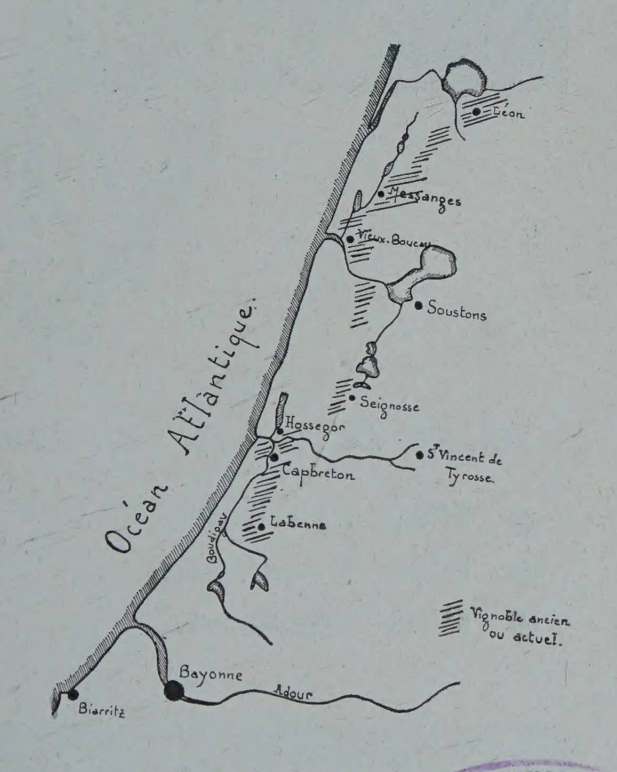
LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

76e Année. N° 4 28 Février 1959



LE VIGNOBLE
des « SABLES » Landais

DIRECTION ADMINISTRATION :
1bis RUE DE VERDUN
MONTPELLIER

Fondateur : Léon DEGRULLY

Anciens Directeurs : L. RAVAZ et P. DEGRULLY

DIRECTION

—

G. BUCHET **J. BRANAS**

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier et d'autres établissements d'enseignement agricole public,

de Membres du personnel de Stations et Laboratoires de recherche publics et privés, des Directeurs des Services agricoles, du Service de la Protection des végétaux, de l'Institut des vins de consommation courante et de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie.

Le Progrès Agricole et Viticole

REVUE BI-MENSUELLE
FORME PAR AN
2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

Service de renseignements agricoles et viticoles gratuits pour les abonnés

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : **1300 Frs** — PAYS ÉTRANGERS : **2500 Fr**

(Recouvrement par poste — Frais en sus)

LE NUMÉRO : 100 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE : 50 FRANCS

C. C. Postal 786 Montpellier

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS

les ABONNEMENTS et la PUBLICITE

AU DIRECTEUR DU PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

1bis, RUE DE VERDUN — MONTPELLER

Téléphone 72-59-76



Contre la
MORTALITÉ
DES
SOUCHES
& la PYRALE
traitez
cet Hiver
au
PYRALESCA
(250 gr. par litre d'Arsenic du métarsénite
et du Pyroarsénite de sodium.)
qui présente la plus grande force de pénétration et l'action destructive la plus intense.
LA LITTORALE
B•ÉZIERS

76me Année — N° 4 28 Février 1959

LE PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Pratique de la fertilisation

Dans le précédent article, j'ai montré comment s'intégraient les principales données relatives à la nutrition minérale de la vigne ; on sait non seulement que N, P et K sont essentiels mais aussi pourquoi ils le sont.

Il est établi, d'une part, que l'alimentation minérale est un tout, N, P et K exerçant des rôles physiologiques différents mais solidaires et, d'autre part, qu'elle confère à la vigne des caractéristiques externes visibles. Par l'observation de celles-ci et par leur interprétation correcte, les praticiens peuvent obtenir aisément et rapidement des informations très utiles sur les effets des fertilisants dans les sols et les conditions de leurs exploitations.

DE L'ACTION DES FUMURES

L'augmentation du développement est l'effet attendu de la fertilisation ; elle correspond à des feuilles plus grandes, à des rameaux et à des racines plus longs, à un anneau annuel libéro-ligneux plus important dans les bras et le tronc, à des grappes plus grandes et à des baies plus grosses ; la qualité, c'est-à-dire *la proportion de sucres* dans la baie, peut être influencée en plus ou en moins selon le rendement à la suite d'un équilibre qui s'établit

pendant la maturation entre ce rendement, la surface des feuilles et la plus ou moins grande activité du métabolisme et des autres voies d'utilisation des sucres.

L'action des fumures, de toutes les fumures, est une action d'ensemble sur la totalité de la plante ; elle ne peut pas, par exemple, porter sur le développement du feuillage sans affecter la qualité et elle ne peut modifier celle-ci sans modification préalable du feuillage.

Cette action d'ensemble est en harmonie avec le rôle de N dans la plante, car N est un constituant et toute augmentation de taille correspond nécessairement à l'absorption dans le sol d'une plus grande quantité d'azote.

L'ajustement de ces faits élémentaires simplifie considérablement le problème de la fertilisation en viticulture qui se réduit à *faire que la vigne prenne plus d'azote dans le sol.*

Ce résultat n'est pas toujours accessible par des fumures azotées parce qu'il est des cas dans lesquels celles-ci se montrent inefficaces : la nutrition minérale étant un tout dans lequel un rôle particulier est dévolu à chaque élément essentiel, l'aozte ne peut être pris que si les autres éléments sont eux-mêmes absorbés en proportion correcte ; c'est particulièrement vrai pour le potassium.

CONTROLE DE L'ABSORPTION DE L'AZOTE

Une absoption supplémentaire d'azote a donc pour effet un plus grand développement des plantes et, corrélativement, dans la plupart des cas une modification dans la coloration du feuillage.

Le jaunissement automnal. Les vignes développent un feuillage vert pendant la croissance des rameaux ; la couleur verte se maintient pendant la maturation et disparaît à la fin du cycle annuel, époque où elle est remplacée par le jaune.

Le jaunissement automnal est un phénomène normal qui voit disparaître la chlorophylle et son support de protéine : on dit, très justement, que les feuilles se vident.

Il se manifeste le plus tard sur les plantes vigoureuses ; c'est ainsi qu'il est plus tardif dans « le bas » des parcelles en pente que dans « le haut » (en général) et qu'il est également plus tardif sur les vignes greffées sur Rupestris du Lot ou un autre sujet vigoureux que sur celles de la même parcelle qui sont greffées sur Riparia glorie de Montpellier ou un autre sujet faible.

Il en est ainsi en général, mais on doit distinguer la « puissance » des souches qui est leur développement total (p. e. le poids total de la matière sèche formée au cours du cycle) de leur « vigueur » qui est, au fond, l'exaltation du métabolisme ; les vignes jeunes —

les greffes sur place par exemple — sont vigoureuses mais peu puissantes.

La vigueur, dont dépend la tardiveté du jaunissement automnal, est directement influencée par la nutrition azotée et les fumures azotée efficaces retardent le jaunissement souvent jusqu'aux gelées.

Les vignes soumises à la submersion annuelle en vue de détruire le phylloxera illustrent assez bien cette relation du jaunissement automnal et de la nutrition azotée ; elles reçoivent, en hiver, de novembre à mars, de 25 à 50.000 mètres cubes d'eau qui séjourne sur le sol pendant 6 à 8 semaines. Ces vignes submergées jaunissent plus tôt que les vignes greffées dans le même milieu toutes les autres choses étant égales : or, il est connu depuis B. CHAUZIT que les sols soumis à la submersion manquent d'N.

Le jaunissement de printemps observable alors que les rameaux ont de 25 à 50 cm peut être vraisemblablement rattaché à la nutrition azotée dans les 6 à 8 semaines qui suivent le débourrement. Il ne peut être perçu sur les extrémités qui présentent une pigmentation variétable jaune, bronzée, etc... et il doit être recherché sur les feuilles les plus âgées en comparant la face supérieure de la région insolée à celle qui est à l'ombre des autres feuilles ; le jaunissement est discret, assez bien vu chez l'Aramon, mais il est masqué par les dépôts laissé par les traitements.

LES TESTS QUALIFICATIFS

L'observation des vignes dès la vendange et jusqu'à la chute des feuilles est le meilleur des moyens d'information dont les producteurs peuvent disposer. Il n'est exigé de l'observateur que la connaissance de la vigne, du discernement et l'interprétation correcte des différences selon la variété, l'âge, le porte-greffe, les fumures précédentes, l'enherbement, les *traitements antiparasitaires,* etc...

Elle est la voie la plus sûre et la plus commode pour établir la valeur d'une fumure donnée ou rechercher une formule plus efficace ou moins coûteuse. La technique est simple.

Etablir l'efficacité d'une fumure donnée consiste à l'appliquer dans des conditions données à deux (ou plus) doses différentes en bandes de 5 m. de large (c'est suffisant mais 10 m. ne valent que mieux), séparées par des bandes non fumées au moins aussi larges. La direction des bandes doit coïncider avec celle de l'hétérogénéité (selon la pente en général). Et l'on attend, en observant au printemps comme j'ai dit, en cours de maturation et très attentivement et fréquemment après la vendange et jusqu'aux gelées. Deux années sont nécessaires pendant lesquelles aucune autre fu-

mure n'est apportée (la vigne ne souffre nullement de ne pas recevoir de fertilisants pendant ce temps).

Si N est pris, le feuillage est plus vert et l'application peut être généralisée en diminuant franchement la dose dans un but d'économie ; la nouvelle application est superposée à la première dont l'emplacement est repéré et les effets de la superposition sont observés.

Si aucune différence n'est visible la fumure est inopérante. Il est en effet impossible de démontrer expérimentalement qu'une fumure qui ne suscite aucun changement visible du feuillage est capable d'augmenter le rendement ou de provoquer d'autres effets utiles, sur la qualité par exemple (1) : c'est un fait que la précision de l'observation est beaucoup plus grande que celle qui peut être attendue des dispositifs expérimentaux jusqu'ici éprouvés dont on peut dire maintenant qu'ils sont inutiles dans ce domaine.

Rechercher une fumure efficace. C'est le problème de toutes les exploitations viticoles ; c'est plus particulièrement celui de la viticulture « industrielle ». Il revient à faire absorber de l'azote par la vigne ce qui s'obtient en apportant dans le sol ou de l'azote ou du potassium ou un autre élément.

Il y a lieu de recourir au dispositif précédent avec un engrais azoté (nitrique ou ammoniacal) excluant le sodium dans les sols qui sont susceptibles d'en contenir un excès, appliqué à deux doses (300 et 600 kilos d'N. ha) et un engrais potassique (sulfate 500 et 1.000 kilos de K^2 O ha). Croiser les bandes.

Le dispositif, aisément réalisable dans les vignes non palissée est incommode dans celles qui le sont : on peut en imaginer bien d'autres et qui le valent ; il est seulement indispensable d'avoir, finalement, jouxtant des témoins, N, K et N + K aux doses à éprouver.

Dans les sols très perméables (sols sans argile, sables, arènes granitiques, graves sablonneuses, etc...) et dans les sols superficiels (sur roches non fissurées, sur alios, sur poudingue, etc...) les deux fumures sont appliquées à la même époque, le même hiver (de novembre à février) ; les effets peuvent être vus l'année même mais le test est maintenu pendant deux ans sans répétition des apports.

Dans les sols argileux; K et N sont apportés séparément : K au décavaillonnage à la fin de l'hiver, N de la même manière *l'hiver*

---

(1) On ne dira jamais assez fortement ni assez souvent combien il est nécessaire que les producteurs soient animés de l'esprit de saint Thomas et combien l'incrédulité célèbre de l'apôtre doit leur être un précieux exemple en ce domaine.

suivant ; les effets sont observés au cours et surtout à la fin de la deuxième année.

La comparaison visuelle des bandes ou carrés N, K, N + K et témoin éclaire sur la nature des fertilisants à apporter d'abord. Les résultats s'analysent facilement et ils sont aisément exploitables. La généralisation de la fumure effective dans la parcelle se fait toujours en diminuant économiquement les doses, en superposant la nouvelle application au premier épandage et en observant les effets de la superposition.

Interprétation. L'interprétation demande la connaissance des anomalies de coloration du feuillage qui ne relèvent pas toutes de troubles dans la nutrition minérale. Les effets des parasites et des accidents climatiques étant identifiés et écartés ainsi que les caractéristiques variétables (teinturiers, pigments jaune, bronze, cuivre, rouge des extrémités des rameaux) les vignes ne présentent que du vert, du jaune, du brun et du rouge. Le ton des couleurs et la distribution de la coloration sont caractéristiques d'un syndrome.

La chlorose, les carences minérales de *magnésie* et de *bore* sont, en général, faciles à identifier. Il faut remédier aux carences pour entreprendre la fertilisation soit avant soit en même temps.

Le rougeau « minéral » survient sur des cépages noirs, teinturiers ou non ; il est en rapport avec un manque de K dans le sol qui a pour effet de bloquer le métabolisme (on peut dire que la plante s'étouffe) et de s'opposer à l'absorption de N. On le distingue du rougeau d'asphyxie, du rougeau climatique et du rougeau traumatique par plusieurs caractères : apparition précoce, parfois juillet ; distribution irrégulière sur le limbe qui n'est pas épaissi ; teinte vert clair, pâle, terne des parties non rouges ; plantes faibles ; généralisation sur les souches comme dans les parcelles.

C'est ce rougeau qui avait été guéri par L. Ravaz et H. Lagatu dans la vigne Dupuy de l'Ecole de Montpellier. Relativement rare dans les terres argileuses et calcaires, il se rencontre assez souvent mais *mêlé à d'autres symptômes* dans certains périmètres d'infertilité créés par une couche imperméable rapprochée de la surface et sous-jacente d'un sol acide sablonneux et pauvre en Médoc, en Beaujolais et sans doute ailleurs.

Dans ces milieux, N n'est pris que si K est apporté et absorbé. Le test qualificatif éclaire parfaitement mais il n'est positif que si les autres carences éventuellement manifestées sont identifiées et guéries.

La flavescence « minérales » correspond sur les cépages blancs et des hybrides noirs au syndrome, précédent présenté seulement

par les cépages à baies noires dont le feuillage peut rougir. Elle est bien plus difficile à identifier mais elle disparaît de la même manière et le fait est alors évident.

Brunissure. La nécrose brune caractéristique apparaît en cours de maturation sur la partie insolée des feuilles. Elle est généralement liée au manque de K soudainement suscité par les besoins des grappes et elle augmente en intensité lorsque le volume des grappes augmente par souche (rendement), d'une part, et, d'autre part, lorsque. pour une raison ou pour une autre, la plante prends moins de K dans le sol, les grappes étant toujours abondantes.

L'entrée de K dans la plante l'empêche en provoquant, simultanément une plus forte absorption d'N qui maintient la protéosynthèse et la couleur verte ; mais cette absorption d'N doit être possible sinon les fumures potassiques sont inactives. Le test renseigne.

* * *

En résumé, les caractéristiques de coloration du feuillage identifient des troubles de l'alimentation minérale ; elles doivent être considérées dans le cadre général du syndrome qui les accompagne et non isolément ce qui expose à des erreurs graves.

La capacité de relier les caractéristiques du feuillage de la vigne aux conditions de l'alimentation minérale s'acquiert par l'observation et par le travail appuyés sur une bonne connaissance des variétés, des porte-greffes, des sols et de la nutrition minérale de la vigne. Elle devrait exister chez les exploitants qui savent très bien et très précisément observer mais qui éprouvent des difficultés à interpréter ce qu'ils remarquent ; elle s'impose aux vulgarisateurs et aux propagandistes comme une nécessité et ceux à qui elle manque parlent dans le vide et sont dans l'incapacité d'agir efficacement sur le terrain.

Echec du test qualificatif N, K. Les résultats de l'essai peuvent être négatifs lorsque le syndrome n'a pas été correctement interprété : une carence subsiste qui doit être identifiée ; mais il est arrivé que l'apport K correctement effectué laisse persister un peu de brunissure : c'est la preuve que K n'est pas pris ; N n'est pas pris non plus en conséquence.

Les sols salés (contenant Na Cl) se comportent de cette manière lorsque Na Cl atteint dans le sol une teneur qui doit varier avec la structure physique des sols, notamment leur capacité pour l'eau, et peut-être avec d'autres facteurs. Dans ces sols, *les fumures (N et K) sont inopérantes* ; il faut trouver le moyen, qui n'est pas connu

de rétablir l'absorption et cela est difficile car la composition minérale des plantes ne donne pas d'indications.

L'asphyxie radiculaire, les mutilations du système radiculaire (sécheresse, etc...), *les troubles dans l'économie de l'eau,* d'autres causes qui n'ont avec la nutrition minérale que des rapports indirects font échouer le test qualificatif et rendent les fumures inefficaces.

D'autres causes d'échec de la fertilisation restent à découvrir ; elles sont en rapport avec la variété (greffon, porte-greffe) et avec le sol qui interfèrent.

Le sol présente une importance décisive et il est absolument vain de recherche des formules polyvalentes : les sols crayeux de Champagne, les terres de varenne charentaises, les graves de la Gironde, les cailloux de Chateauneuf-du-Pape, les schistes de Banyuls, les arènes granitiques du Beaujolais, les mollasses de l'Aude, les alluvions du Rhône, les sables du cordon littoral, etc... ne relèvent certainement pas des mêmes formules de fertilisation.

CONCLUSION

Les tests qualificatifs de fertilisation présentent un double intérêt.

Les *producteurs* ont la possibilité de contrôler l'efficacité des matières qui leur sont proposées : ce qui n'agit pas ne vaut rien dans le sol considéré et dans les conditions de son emploi. Ils peuvent, par le test croisé N, K et N — K, approcher une formule plus efficace et moins coûteuse. Retenir que l'observation est nécessaire d'août à novembre et retenir encore que la *fertilisation de la vigne n'est jamais indispensable d'une manière urgente* : procéder avec lenteur. La viticulture industrielle ne saurait s'écarter de ces principes et de ces techniques qu'en consentant des dépenses inutiles et en compromettant la prospérité et la durée des vignes.

Les connaissances peuvent être développées par ce moyen en multipliant les tests qualificatifs dans les vignobles établis dans des sols différents. Aucune autre méthode ne peut donner aussi rapidement des résultats aussi sûrs.

Le praticien de la fertilisation qui croit pouvoir se dispenser de la connaissance et de l'observation de la vigne et se cantonner dans une activité de laboratoire ou de bureau de statistiques, se condamne irrévocablement à rester dans l'ignorance des faits essentiels et dans l'impossibilité de justifier les recommandations qu'il lui advient cependant de formuler dans une consciente insécurité.

J. Branas.

Le vignoble des « Sables » landais

Le long de la côte sablonneuse des Landes se sont développés au voisinage des villages, qui furent des ports de l'Adour, des vignobles très particuliers. Prospères durant plusieurs siècles, il n'en reste plus à notre époque que des vestiges. Ce sont les vignobles de Capbreton, Vieux-Boucau, Messang et Léon à l'encépagement bien spécial.

I. — L'ancien vfgnoble de Capbreton.

A. — *L'EVOLUTION DU VIGNOBLE.*

L'évolution du vignoble de Capbreton est intimement liée à l'histoire de la ville. Elle-même dépend en partie des nombreux errements du fleuve Adour, qui a constamment modifié l'emplacement de son embouchure dans le sable mouvant du littoral atlantique.

L'histoire de la ville et de son vignoble peut être divisée en deux grandes périodes :

— une première durant laquelle l'Adour débouche dans l'Océan à Capbreton même, ou plus au Nord ;

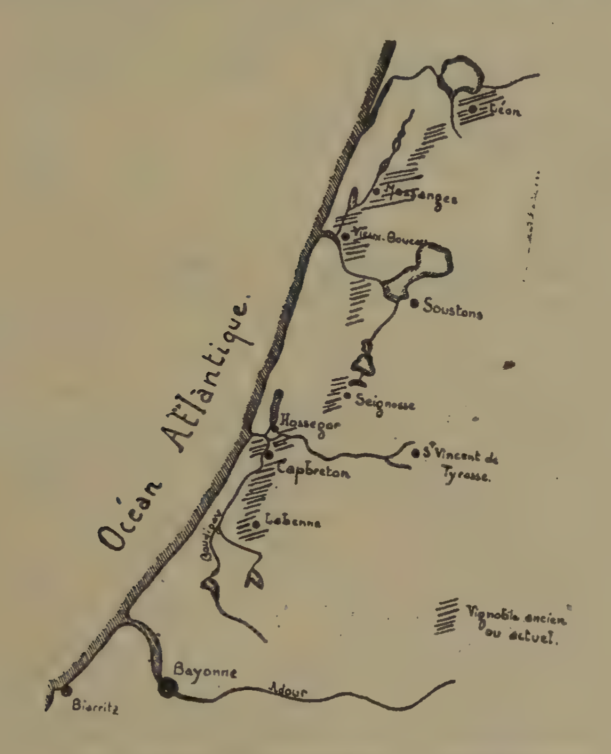
— une seconde, qui débute en 1578, date à laquelle le fleuve fixe son « boucau » aux environs de Bayonne.

1° La première mention du vignoble est trouvée dans les Archives de Bayonne : un règlement municipal de cette cité, en date du 3 juillet 1292, consacre, en effet, *« la liberté à tout bayonnais d'introduire en ville les vins récoltés par lui à Boret* (1) *et à Labène* ». Nous avons donc la certitude que, au XIIIme siècle, la vigne existe déjà aux environs immédiats de Capbreton. Les bourgeois bayonnais, pourtant si jaloux de leur vignoble dominant Bayonne, n'hésitent pas, depuis la fermeture de leur « boucau », à exploiter l'excellent terroir viticole capbretonnais, qu'ils maintiennent sous leur juridiction.

L'existence du cru de la baronnie capbretonnaise est également consacrée par un édit royal de 1461, premier document viticole des archives conservées à la mairie de Capbreton : Louis XI, roi de France, confirme les privilèges des habitants de Labenne et de Capbreton *« en considération que la ville de Capbreton et toute*

(1) Boret : lieu dit de Capbreton.

la baronnie est située en pays sablonneux, où il ne croît ni graines, ni fruits, excepté un peu de vin, ainsi qu'au Boucau (2)... *par où entrent ...les navires, qui de la mer sont à Bayonne...* » suit une interdiction de faire pénétrer du vin dans les baronnies du Marencin, de Maremne, de Labenne et de Capbreton, « *depuis la St-Mathieu en septembre jusqu'à la St-Martin d'hiver* », c'est-à-dire pendant toute la période des vendanges et de la vinification. Le contrevenant est durement frappé et son vin confisqué. Les vins des habitants



Le vignoble des « Sables » landais

de Capbreton peuvent circuler librement « *sans qu'ils soient tenus de payer aucun droit... en notre ville de Bayonne* ». Et plus loin, « *...leur accordons (aux Capbretonnais) que depuis la St-Mathieu jusqu'au 1er janvier, eux seuls et, nul autre qu'eux, puissent vendre en détail, à la petite mesure, dans la baronnie de Capbreton et de Labène, les vins de leur crû ; qu'ils puissent charger sur la mer et vendre en gros, sans être inquiétés et sans payer aucun droit de traite, ni autre pour des privilèges, usages...* ». Il est fréquent

(2) Il s'agit de Vieux-Boucau.

à cette époque de trouver mentions de « pipes » de vin embarquées dans le dit port vers l'Espagne, le Portugal, Bordeaux ou la Bretagne et l'Angleterre. Par la suite, selon de nombreux témoignages, Capbreton et Labenne luttèrent pour la sauvegarde de leurs privilèges et exercèrent leurs franchises à Bayonne, en récompense des *« pilotages nécessaires sur l'Adour ou des gardes, qu'ils y avaient faites et faisaient »*.

Ainsi protégée cette culture atteignit à la fin du XVIme siècle 1754 barriques de vin (environ 5250 hl.).

2° La seconde période débute en 1578 par deux actes royaux :

Charles IX, sous la pression agissante de la bourgeoisie bayonnaise charge Louis de Foix de détourner le fleuve et de fixer son estuaire près de Bayonne. Les travaux sont fort avancés, lorsque à la suite des pluies d'orage des 26 et 27 octobre, l'Adour déborde, inonde Bayonne et trouve son embouchure actuelle, réminiscence d'une très vieille bouche antérieure à 1200.

Sous le règne de Henri III, pour dédommager Capbreton de son lourd tribut payé aux guerres de religion et principalement du préjudice dû au détournement du fleuve, cette ville obtient certains privilèges royaux. Un document, daté de 1584, demandé, en effet, la sauvegarde « des vignes situées aux environs de Capbreton en Maremne et paroisse de Seignasse, aux endroits de l'Aguilhon, de Lajouat, de Montjarrau, du Prion... », noms de lieux, qui indiquent l'existence de la vigne à l'est, et au nord du bourg.

Malgré sa prospérité, ce vignoble, privé de l'Adour, ne tarde pas à changer d'assise.

Cette modification de l'assiette du vignoble résulte du changement même du lit de l'Adour.

L'embouchure du petit cours d'eau résiduel, le Boudigau, en effet, est progressivement obstrué par les sables et en 1619, les eaux envahissent toutes les communes riveraines et Capbreton en particulier. Après bien des difficultés, vers 1640, Capbreton réussit avec l'aide de ces communes, à percer la dune littorale et à creuser un chenal, qui déverse les eaux vers la mer. Pour prévenir de nouvelles inondations, un acte décide de fixer la dune en permettant l'établissement gratuit sur ses flancs *« de vignes fermées par des clayonnages sur diverses lignes et en y faisant semer du gramen maritime* (3) *dans leurs intervalles »*. Les vignerons du cru profitent de cette tolérance pour implanter leurs vignobles sur le versant oriental. Et bientôt, le voisinage de la mer permettant d'échapper aux gelées de printemps, les vignes situées à l'est et

(3) Oyat : plante traçante, qui contribue à fixer les dunes maritimes.

au nord du bourg sont abandonnées au profit de ces plantations nouvelles.

Le déclin de Capbreton et de son vignoble commence lors de la première moitié du XVIIIe siècle. Cette culture, qui a trempé ses racines dans les eaux d'un fleuve, ne trouve plus qu'un sable aride et sa superficie diminue, en même temps que s'amenuise le nombre des habitants de la bourgade : en 1785, Capbreton ruiné ne compte plus que quatre cents habitants. Le petit port se livre bientôt à la pêche côtière avec des embarcations légères ; le village reprend vie et de nouveau la superficie des vignes augmente faiblement. En 1806, la forêt limite de plus en plus, l'extension du vignoble, dont il ne subsiste que quarante hectares en 1826. Le vignoble des dunes étendu parallèlement à la côte, en 1850, est presque entièrement disparu en 1958.

(à suivre) P. Lagard et P. M. Durquety.

La Rizière expérimentale du Merle en 1957

Les résultats d'observations et le bilan des travaux effectués en 1957 à la Rizière du Merle (par Salon-de-Provence, Bouches-du-Rhône) constitueront comme chaque année un compte rendu dont les quatre principaux sujets sont :

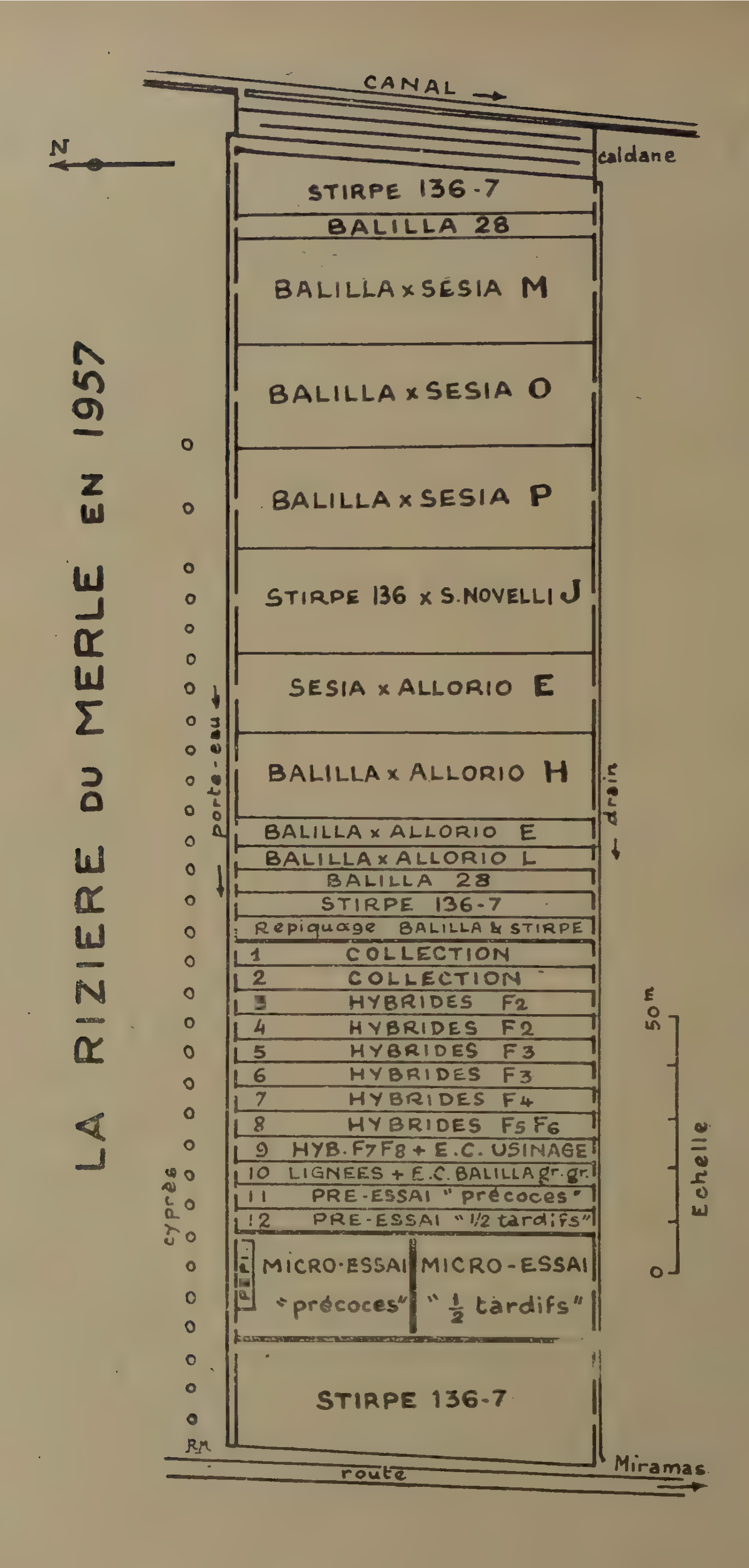
— le *climat* de la campagne rizicole.

— le comportement des types de riz nouvellement introduits dans la *collection*.

— les caractéristiques biométriques des variétés inscrites au *Catalogue Officiel*.

— et l'état d'avancement de la *sélection* et des techniques d'essais.

Au cours de cette dixième année d'expérimentation, nous constatons que notre méthode générale de travail, ayant fait ses preuves, n'a pas subi de modification sensible par rapport aux campagnes précédentes ; c'est pourquoi nous prions le lecteur de se référer éventuellement aux publications correspondantes dans « Le Progrès Agricole et Viticole » (Montpellier) et le « Bulletin d'Informaiton des Riziculteurs (Arles) pour un certain nombre de détails sur lesquels il ne nous a pas semblé utile d'insister.



LA RIZIERE DU MERLE EN 1957
CANAL
caldane
STIRPE 136-7
BALILLA 28
BALILLA x SESIA M
BALILLA x SESIA O
BALILLA x SESIA P
STIRPE 136 x S.NOVELLI J
SESIA x ALLORIO E
BALILLA x ALLORIO H
BALILLA x ALLORIO E
BALILLA x ALLORIO L
BALILLA 28
STIRPE 136-7
Repiquage BALILLA & STIRPE
1 COLLECTION
2 COLLECTION
3 HYBRIDES F2
4 HYBRIDES F2
5 HYBRIDES F3
6 HYBRIDES F3
7 HYBRIDES F4
8 HYBRIDES F5 F6
9 HYB. F7 F8 + E.C. USINAGE
10 LIGNEES + E.C. BALILLA gr. gr.
11 PRE-ESSAI "précoces"
12 PRE-ESSAI "1/2 tardifs"
MICRO-ESSAI "précoces"
MICRO-ESSAI "1/2 tardifs"
STIRPE 136-7
porte-eau
drain
cyprès
Echelle
50 m
0
route
Miramas
R.M.

I. — *CONDITIONS DE MILIEU - CLIMAT DE L'ANNEE.*

La rizière a été une fois encore établie sur *terrain neuf*, sur défrichement d'une vieille prairie, à proximité du croisement des routes (Arles-Salon (N° 113) et Miramas-Eyguières. Il s'agit d'une parcelle de 68 m. de large sur 260 m. de long, dont la partie haute, voisine du Canal du Petit Merle et décapée aux fins de nivellement, a été réservée pour les clos de multiplication-comportement, tandis que la zone basse, remblayée et à l'abri d'une haie de cyprès, s'est vue consacrée aux petits clos de collection, d'hybrides, de pré-essais, de pépinière et d'essais comparatifs de rendement.

La *fumure* traditionnelle, de formule plus riche en acide phosphorique que celle des exportations prévues, afin d'améliorer la fertilité du terrain de Crau, comprend sur la partie décapée 40 tonnes-hectare de fumier de bergerie, 800 kg de superphosphate et 150 kg de chlorure de potasse, et sur la partie remblayée 15 tonnes de fumier de bergerie, 300 kg de sulfate d'ammoniac et les mêmes doses de 800 et 150 kg pour la fumure phosphopotassique.

Les *semis* ont été effectués, sur rubans de papier, les 7, 8 et 9 mai pour les clos de 3 m. de large, le 10 mai pour les essais comparatifs, et le 11 mai, mais cette fois à la volée après trempage des grains pendant 48 heures, dans les parcelles de multiplication-comportement, ainsi que dans la pépinière ; celle-ci était destinée à fournir le plant d'une variété précoce devant encadrer les essais comparatifs : le repiquage a eu lieu le 26 juin.

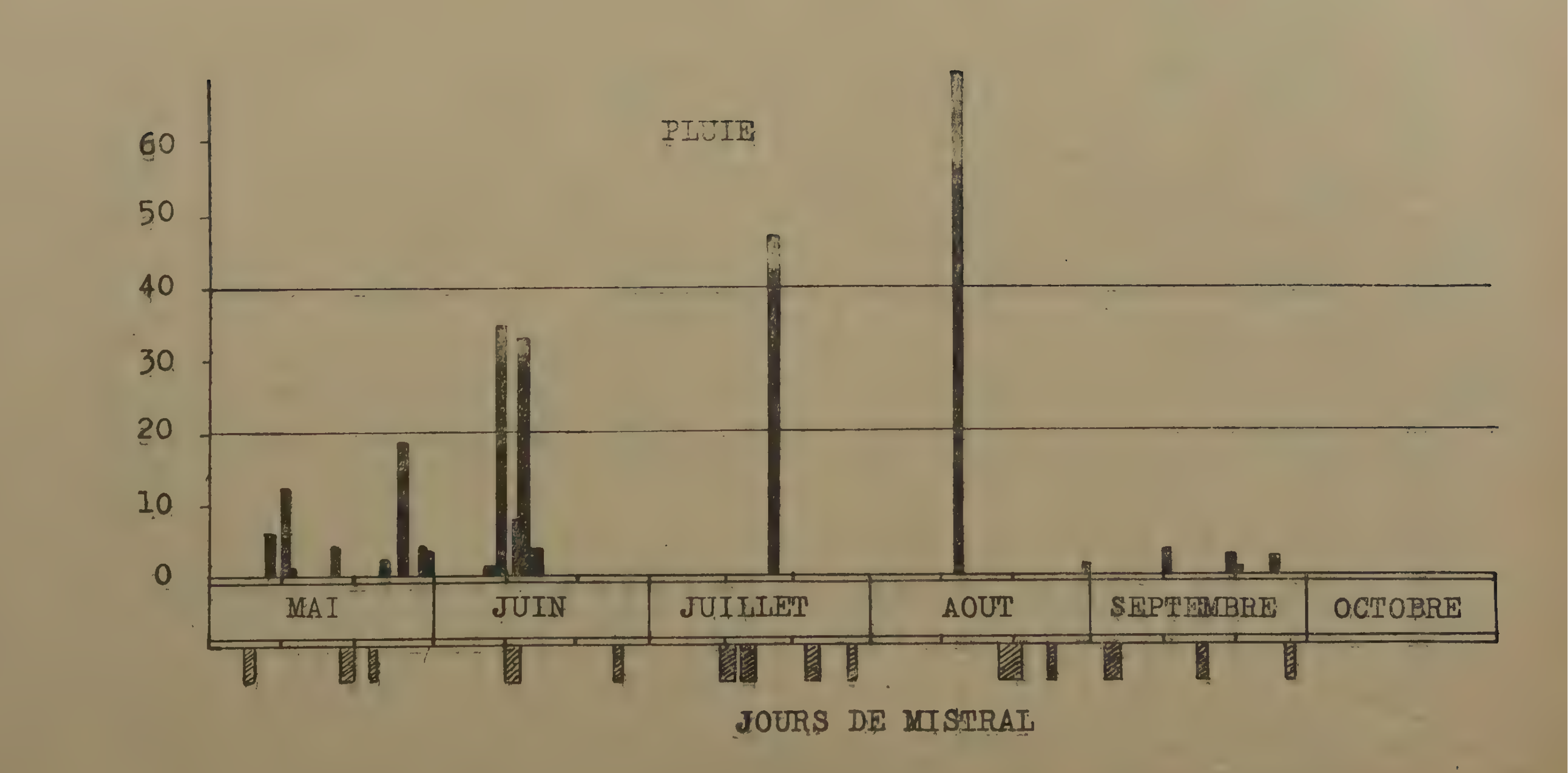
En ce qui concerne le *climat* de la saison, il faut signaler en premier lieu le manque de soleil et de chaleur au printemps, cause d'une lenteur considérable dans le départ en végétation, en particulier pour les pépinières.

Le mois *d'avril* ne s'est réchauffé qu'à partir du 18 : moyennes des températures de l'air à 2 m. sous abri pour les deux quinzaines :respectivement, max. 15,5, min. 7,0 et max. 21,5 et min. 7,5.

Au début de *mai* s'est produit un abaissement général de la température bien visible sur les climatogrammes : l'eau du canal n'a dépassé définitivement 15° que le 12 mai. Les précipitations, relativement abondantes, ont été réparties sur tout le mois : 57 mm. en 9 jours non groupés.

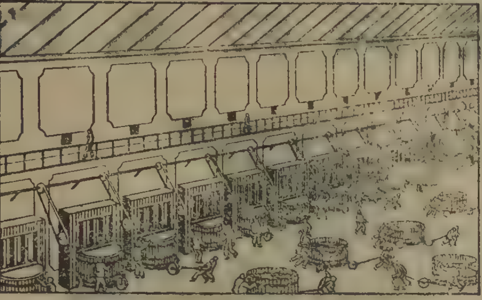
C'est le mois de *juin* qui s'est trouvé cette année le moins favorisé, la deuxième semaine offrant une baisse considérable des températures, corrélative d'orages assez violents : 79 mm. d'eau du 10 au 15. Ce mauvais temps n'a pas hâté les repiquages, déjà tardifs en raison de la faiblesse des pépinières.

Quant au mois de juillet, après une première quinzaine de très beau temps survient une forte pluie de 47 mm. le 18, accompagnée


PLUIE
60
50
40
30
20
10
0
MAI
JUIN
JUILLET
AOUT
SEPTEMBRE
OCTOBRE
JOURS DE MISTRAL

UNE HISTOIRE VÉCUE...

La Cave de x... avait une installation importante...



...mais ses frais d'exploitation étaient élevés..

son matériel insuffisant...

...le coût des agrandissements nécessaires estimé considérable...

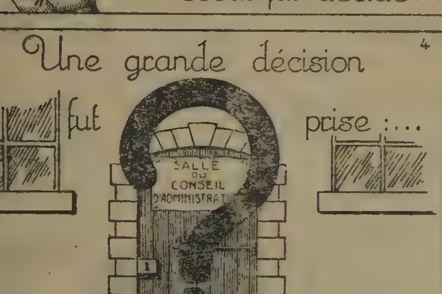
...un vendeur survint...



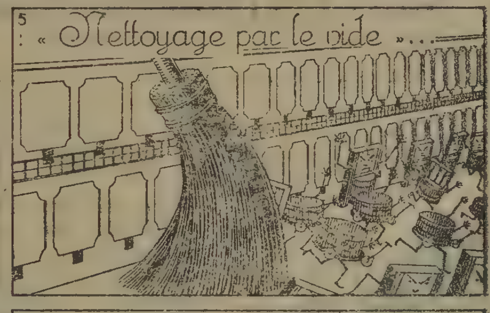
...un essai fut décidé...

...Les Œnologues examinèrent... analysèrent... dégustèrent... conclurent...

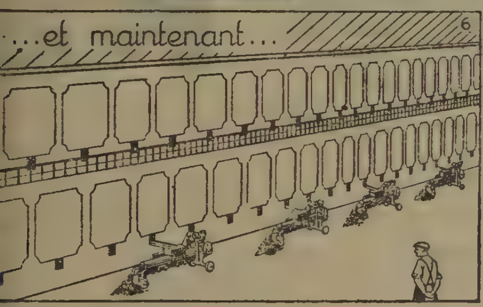
Une grande décision fut prise :...



« Nettoyage par le vide »...



...et maintenant...



...Vins parfaits...

Production augmentée

Frais d'Exploitation diminués

Agrandissements inutiles

Grosses économies

grâce au

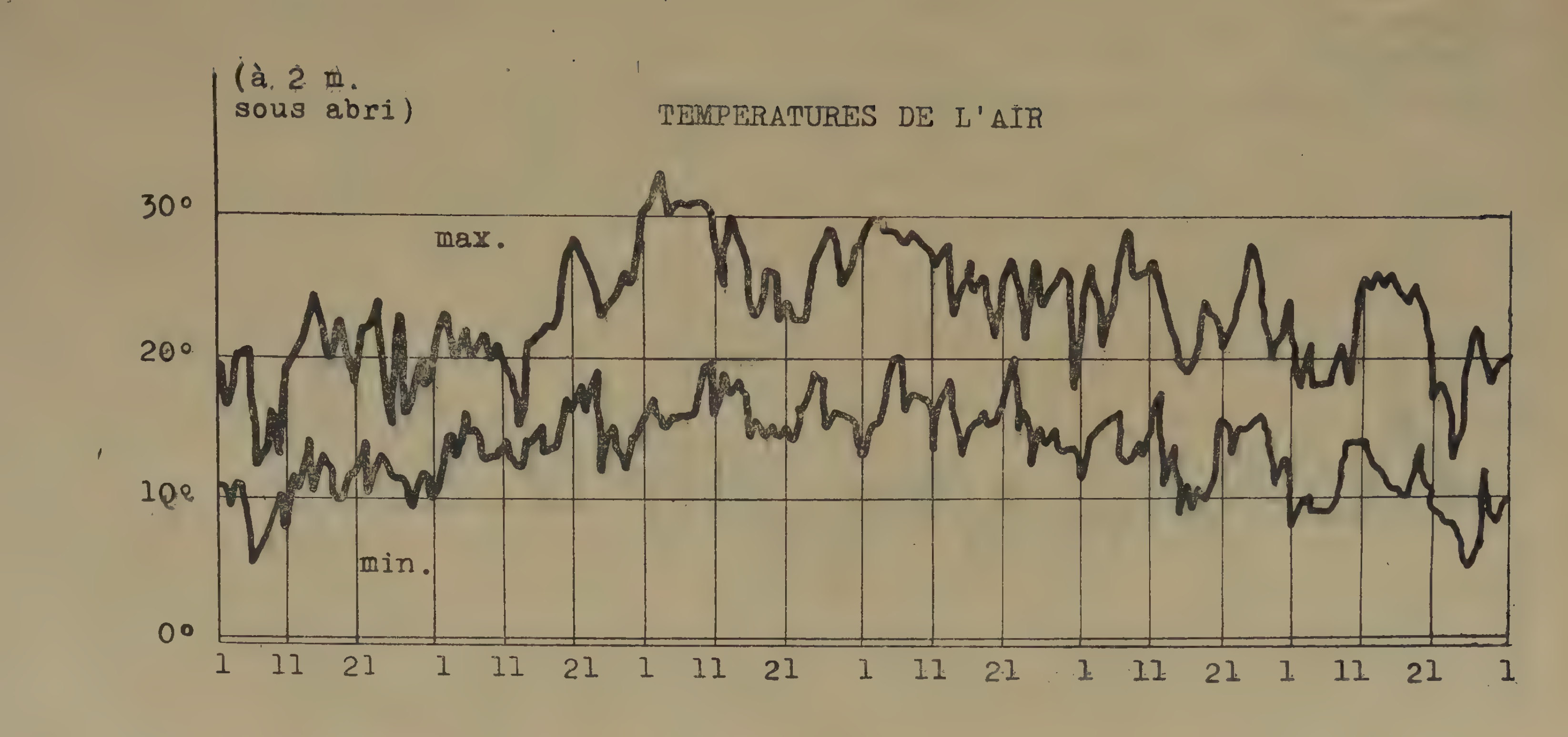
Pressoir "SUPERCONTINU Nectar"

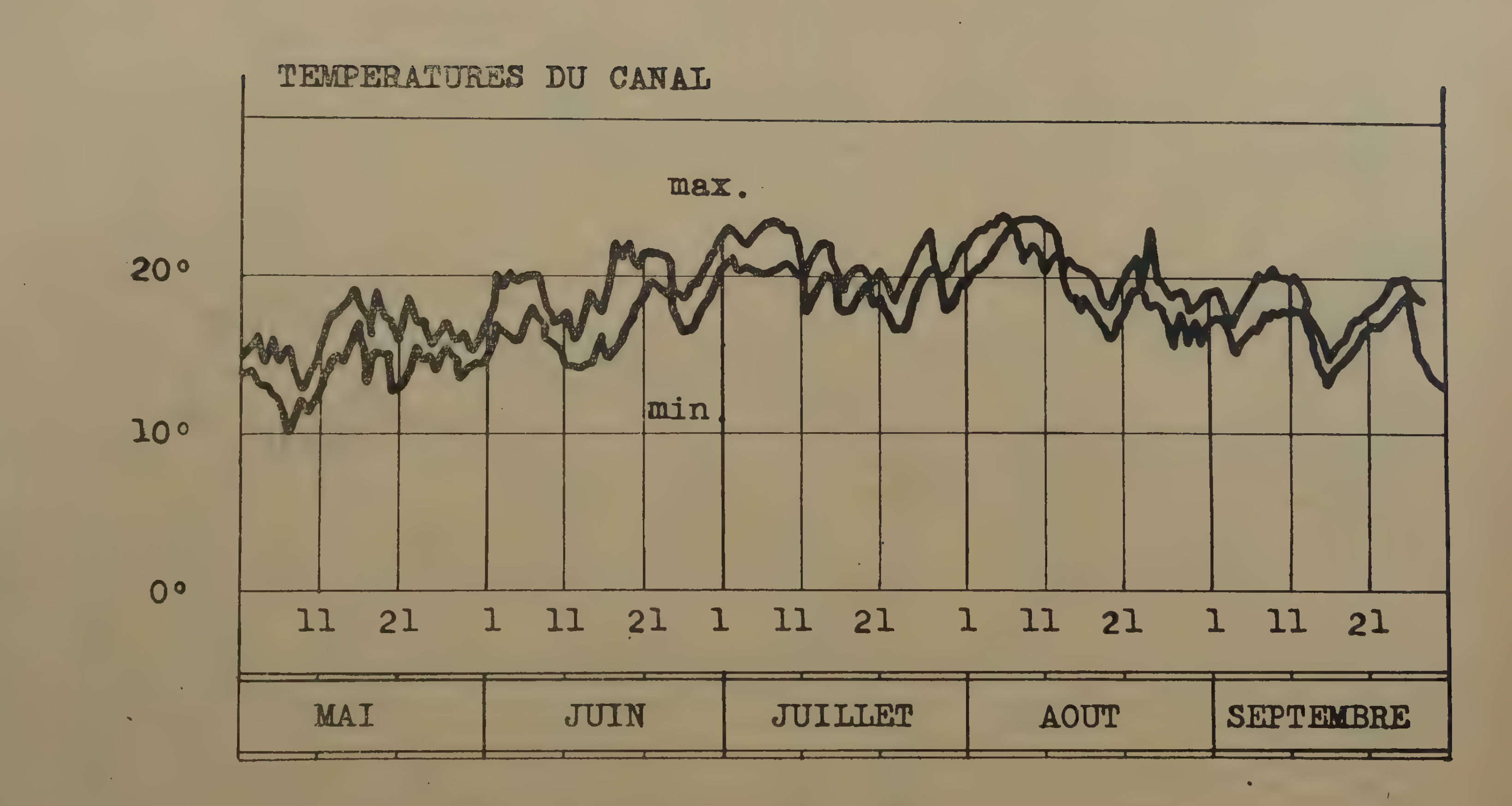
MABILLE

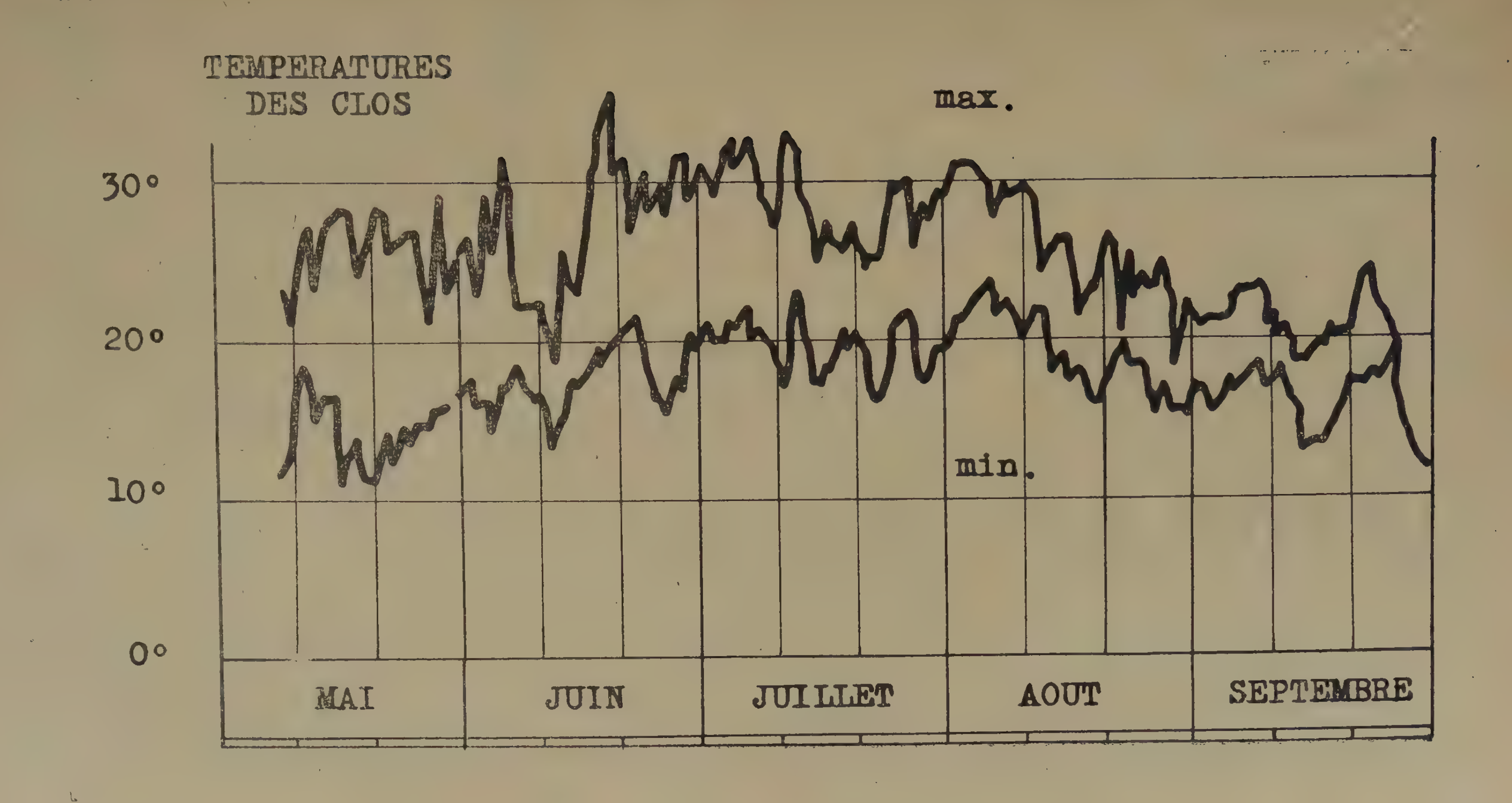
« LE PRESSOIR DE L'AVENIR »

...et cette Cave, n'est ni la première... ni la seule... ni la dernière...

Notices Références franco sur demande PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE R. C. Tours 195


TEMPERATURES DE L'AIR
(à 2 m.
sous abri)
30°
20°
10°
0°
max.
min.
1 11 21 1 11 21 1 11 21 1 11 21 1 11 21 1 11 21 1


TEMPERATURES DU CANAL
max.
min.
20°
10°
0°
11
21
1
11
21
1
11
21
1
11
21
1
11
21
MAI
JUIN
JUILLET
AOUT
SEPTEMBRE


TEMPERATURES
DES CLOS
max.
min.
30°
20°
10°
0°
MAI
JUIN
JUILLET
AOUT
SEPTEMBRE

d'un refroidissement très marqué. Ce premier trimestre de riziculture n'est donc pas particulièrement avantagé par rapport aux conditions normales, ainsi que le montre le tableau du bilan thermique ci-dessous (Tableau I.).

Le mois *d'août* est, par contre, très ensoleillé et ses 84 mm. de pluie ont été précipités en deux jours ; la baisse des températures maximum qu'on observe régulièrement chaque année a été très lente et beaucoup moins accentuée que les années précédentes ; le point le plus bas coïncide avec la petite pluie du 30. A cette date, la majorité des variétés, même tardives, avaient dépassé la pleine floraison, et on a pu constater un taux de fécondation, sinon exceptionnel, du moins très satisfaisant.

En *septembre*, contrairement à 1956, le temps n'a pas été très pluvieux et la fin du mois a vu la maturation correcte des riz précoces.

Enfin, le mois *d'octobre* a été particulièrement sec et a favorisé les premières récoltes.

L'année 1957 constitue donc pour le riz une campagne à déficit thermique, marquée par un démarrage lent de la végétation et une période de repiquage difficile, mais compensée par une nouaison bien meilleure que la moyenne et une arrière-saison très convenable.

TABLEAU I

MOYENNES DE TEMPERATURES DE L'AIR A 2 m. SOUS ABRI

Mois	en 1957 Moyenne des maxima	Moyenne des minima	Moyenne des moyennes
Avril	18,5	7,3	12,9
Mai	19,1	10,7	14,9
Juin	22,8	14,1	18,5
Juillet	27,4	16,3	21,9
Août	25,9	15,7	20,8
Septembre	23,9	13,5	18,7

Mois	Sur 9 ans - De 1948 à 1956 Moyenne des maxima	Moyenne des minima	Moyenne des moyennes
Avril	18,0	6,8	12,4
Mai	22,1	10,8	16,4
Juin	26,0	14,3	20,2
Juillet	29,2	16,6	22,9
Août	28,4	16,4	22,4
Septembre	25,4	13,9	19,7

R. MARIE et I. DENOY
Centre de recherches agronomiques du Midi

CATALOGUE DES VIGNES établies dans la collection de Vassal

PREMIÈRE LISTE (Novembre 1958)

[SUITE]

Pinot noir. — 019301, Aloxe-Corton (Côte-d'Or). — 019302, Marsannay-la-Côte (Côte-d'Or). — 019304, Marsannay-la-Côte (Côte-d'Or). — 019305, Marsannay-la-Côte (Côte-d'Or). — 019306, Marsannay-la-Côte (Côte-d'Or). — 019308, *Pinot noir type de Pulliat,* collection Couvreur Périn, à Rilly (Marne). — 019 309, *Pinot noir type,* collection Couvreur Périn, à Rilly (Marne). — 019310, *Pinot noir sélection A. Berget,* collection Couvreur Périn. — 019311, Westhalten (Haut-Rhin). — 019312, *Pinot de Pernand,* collection E. M., provenance Bourgogne. — 019313, *Pinot Renevey,* collection E. M., provenance Bourgogne. — 019314, *Pinot à queue verte de Pernand,* collection Couvreur Périn. — 019315, *Pinot Renevey amélioré,* collection Couvreur Périn. — 019316, *Pinot Giboudot,* St-Martin (Saône-et-Loire). — 019 317, *Pinot Giboudot,* St-Martin (Saône-et-Loire). — 019 318, *Pinot Giboudot,* collection Couvreur Périn. — 019 321, *Pinot fin supérieur de Montgeard,* collection Couvreur Périn. — 019 322, *Pinot Crépet,* collection E. M., provenance Bourgogne. — 019 324, *Pinot noir de Pourcy,* collection Couvreur Périn. — 019 325, *Pinot double de Camuset,* collection Couvreur

Périn. — 019 326, *Pinot doré,* collection Couvreur Périn. — 019 327, *Pinot Geoffroy de Cumières,* collection Couvreur Périn. — 019 328, *Pinot d'Hervelon,* collection Couvreur Périn. — 019 329, *Pinot noir de Verrières,* collection Couvreur Périn. — 019 330, *Pinot noir de Vertus nº 1,* collection Couvreur Périn. — 019 332, *Pinot noir de Vertus nº 2,* collection Couvreur Périn. — 019 332, *Pinot double,* collection E. M., provenance Bourgogne. — 019 333, *Burgunder blau,* collection de l'Institut d'Oppenheim (Allemagne). — 019 335, *Gros pinot de Vertus,* collection Couvreur Périn. — 019 337, *Noble,* collection E. M., provenance Touraine. — 019 338, *Plant de Trépail,* collection Couvreur Périn. — 019 339, Chorey-lès-Beaune (Côte-d'Or). — 019 340, Chorey-lès-Beaune, (Côte-d'Or). — 019 341, Chorey-lès-Beaune (Côte-d'Or). — 019 342, *Vert doré d'Ay,* collection Couvreur Périn. — 019 343, *Vert doré d'Ay nº 1,* collection Couvreur Périn. — 019 344, *Vert doré d'Ay nº 2,* collection Couvreur Périn. — 019 345, *Plant des Bournons,* collection Couvreur Périn. — 019 346, *Bodenseetraube,* collection E. M., provenance Suisse. — 019347, *Bourguignon noir,* collection E. M., provenance Alsace. — 019 348, collection E. M., provenance Saône-et-Loire. — 019 349, *Pinot fin,* collection de l'Ecole de Viticulture de Beaune (Côte-d'Or). — 019 350, *Pinot moyen,* collection de l'Ecole de Viticulture de Beaune (Côte-d'Or). — 019 351, *Gros Pinot,* collection de l'Ecole de Viticulture de Beaune (Côte-d'Or). — 019 352, *Auvernat,* collection E. M., provenance Loiret. — 019 353, *Rauschling,* collection E. M., provenance Suisse. — 019 354, *Berligout,* Maisdon-sur-Sèvre (Loire-Atlantique). — 019 355, *Plant d'Orquigny hâtif,* collection Couvreur Périn. — 019 556, *Plant d'Orquigny à feuilles rouges,* collection Couvreur Périn. — 019 557, *Plant doré de Rilly nº 1,* collection Couvreur Périn. — 019 358, *Plant doré nº 2,* collection Couvreur Périn. — 019 359, *Plant J. P. Petit,* collection Couvreur Périn. — 019 360, *Plant gris de Ludes,* collection Couvreur Périn. — 019 361, *Blanche feuille,* collection E.M., provenance Vosges. — 019 362, *Petit Noir,* collection E.M., provenance Alsace. — 019 363, *Vert noir,* collection E.M., provenance Alsace. — 019 364, Lignorelles (Yonne). — 019 365, *Pinot de Ribeauvillé,* collection Couvreur Périn.

Pinot blanc. — 019 401, Riquewihr (Haut-Rhin). — 019 402, Wintzenheim (Haut-Rhin). — 019 403, Wintzenheim (Haut-Rhin). — 019 404, Nuits Saint-Georges (Côtes-d'Or). — 019 405, Nuits Saint-Georges (Côtes-d'Or). — 019 406, collection Couvreur Périn à Rilly (Marne). — 019 407, collection E.M., provenance Bourgogne. — 019 408, collection Couvreur Périn. — 019 410, *Pinot blanc clone 122,* collection de la Station de recherches viticoles de Colmar (Haut-Rhin). — 019 411, *Pinot blanc clone 123,* collection de la

Station de recherches viticoles de Colmar. — 019 412, *Pinot blanc clone 124,* collection de la Station de recherches viticoles de Colmar. — 019 413, *Pinot blanc clone 125,* collection de la Station de recherches viticoles de Colmar. — 019 414, *Pinot blanc clone 131,* collection de la Station de recherches viticoles de Colmar. — 019 415, *Pinot blanc clone 148,* collection de la Station de recherches viticoles de Colmar. — 019 416, *Pinot blanc clone 155,* collection de la Station de recherches viticoles de Colmar. — 019 417, *Pinot blanc clone 159,* collection de la Station de recherches viticoles de Colmar. — 019 418, *Pinot blanc clone 166,* collection de la Station de recherches viticoles de Colmar. — 019 419, *Burgunder blanc,* collection de l'Institut d'Oppenheim (Allemagne).

Pinot gris. — 019 501, collection Couvreur Périn à Rilly (Marne). — 019 502, collection E. M. provenance Bourgogne. — 019 503, Marsannay-la-Côte (Côte-d'Or). — 019 504, Riquewihr (Haut-Rhin). — 019 505, *Pinot gris sélection Dietrich,* collection de la Station de recherches viticoles de Colmar (Haut-Rhin). — 019 506, *Pinot gris sélection Rodeck n° 1,* collection de la Station de recherches viticoles de Colmar. — 019 507, *Pinot gris sélection Rodeck n° 56,* collection de la Station de recherches viticoles de Colmar. — 019 508, Westhalten (Haut-Rhin). — 019 509, *Pinot cendré,* collection E. M., provenance Bourgogne. — 019 511, *Auvergnat gris,* collection de l'Institut ampélographique de Budapest (Hongrie). — 019 512, *Pinot gris clone Hanser,* collection de la Station de recherches viticoles de Colmar. — 019 515, *Pinot gris clone 146,* collection de la Station de recherches viticoles de Colmar. — 019 516, *Pinot gris clone 149,* collection de la Station de recherches viticoles de Colmar. — 019 517, *Pinot gris clone 150,* collection de la Station de recherches viticoles de Colmar. — 019 518, *Pinot gris clone 152,* collection de la Station de recherches viticoles de Colmar. — 019 519, *Burgunder rouge,* collection de l'Institut d'Oppenheim (Allemagne).

Pinot rouge. — 019 601, *Pinot rose,* collection E. M., provenance Bourgogne.

Pinot tête de nègre. — 019 701, collection Couvreur Périn, à Rilly (Marne).

Chardonnay blanc. — 019 901, Mellecey (Saône-et-Loire). — 019 902, Charcenne (Haute-Saône). — 019 903, Chassagne-Montrachet (Côte-d'Or). — 019 904, Chassagne-Montrachet (Côte-d'Or). — 019 905, Saint-Aubin (Côte-d'Or). — 019 906, Saint-Aubin (Côte-d'Or). — 019 907, Arbois (Jura). — 019 908, Arbois (Jura). — 019 909, Le Vernois (Jura). — 019 911, Le Vernois (Jura). — 019 912, Meursault (Côte-d'Or). — 019 913, Meursault (Côte-d'Or).

— 019 914, Meursault (Côte-d'Or). — 019 915, Saint-Lambert-du-Lattey (Maine-et-Loire). — 019 916, *Morillon blanc*, collection de l'Institut d'Oppenheim (Allemagne). — 019 917, *Pinot blanc Chauch*, collection de l'Institut de Geisenheim (Allemagne). — 019 918, *Grosse sainte Marie*, collection E. M., provenance Savoie. — 019 919, Villers-la-Faye (Côte-d'Or). — 019 920, Le Vernois (Jura).

Chardonnay rose. — 020 101, collection E. M., provenance Côte-d'Or. — 020 102, collection Couvreur Périn, à Rilly (Marne).

Aligoté blanc. — 020 202, collection E. M., provenance Côte-d'Or. — 020 202, Aloxe Corton (Côte-d'Or). — 020 203, Saint-Pourçain (Allier).

Meunier noir. — 020 601, collection E. M., provenance Loiret. — 020 602, *Pinot meunier de Villedomanges*, collection Couvreur Périn, à Rilly (Marne). — 020 604, *Gris meunier*, Baule (Loiret). — 020 605, *Müller rebe blau*, collection de l'Institut d'Oppenheim (Allemagne). — 020 606, *Gris meunier*, collection E. M., provenance Loiret. — 020 607, *Gros Pinot*, collection E. M., provenance Bourgogne.

Meunier tête de nègre. — 020 701, collection Couvreur Périn, à Rilly (Marne).

Enfariné noir. — 020 801, collection E. M., provenance Jura. — 020 802, Arbois (Jura). — 020 803, *Lombard*, collection E. M., provenance Loiret. — 020 804, *Gouais noir*, Colombé-le-Sec (Aube).

Gueuche noir. — 020 901, collection E. M., provenance Jura. — 020 902, collection E. M., provenance Haute-Saône. — 020 903, *Plant de Treffort*, Vaux-en-Bugey (Ain). — 020 904, Le Vernois (Jura). — 020 905, Colombé-le-Sec (Aube).

Gouais blanc. — 021 101, collection E. M., provenance Aube. — 021 104, *Gueuche blanc*, collection E. M., provenance Jura. — 021 105, *Guinlan*, collection de la Station de recherches viticoles de La Grande Ferrade, Pont-de-la-Maye (Gironde). — 021 106, *Bouillenc*, Gagnac (Lot). — 021 107, *Blanc de Serres*, collection E.M., provenance Hautes-Alpes.

Enfariné gris. — 021 201, *Gouais gris*, collection E. M., provenance Côte-d'Or. — 021 202, *Gouais gris*, collection de l'École de viticulture de Beaune (Côte-d'Or). — 021 203, collection de l'Ecole de viticulture de Beaune (Côte-d'Or).

Gouget noir. — 021 401, *Gauget*, Châteaumeillant (Cher). — 021 402, *Gauget*, collection E. M., provenance Auvergne. — 021 403, Mesland (Loir-et-Cher). — 021 404. *Lyonnais*, Reuilly (Indre). — 021 405, *Lyonnais*, Reuilly (Indre). — 021 406, *Lyonnais*, Les Bordes (Indre). — 021 407, *Lyonnais*, Les Bordes (Indre).

Arbane blanc. — 021 901, collection E. M., provenance Aube. — 021 902, Colombé-le-Sec (Aube).

Troyen noir. — 022 201, collection E. M., provenance Aube. — 022 202, *Gamay d'Orléans,* collection E. M., provenance Loiret. — 022 203, Vallet (Loire-Atlantique). — 022 204, Saint-Julien-de-Chédon (Loir-et-Cher).

Tressot noir. — 022 401, *Tressot ordinaire,* collection E.M., provenance Loiret. — 022 402, *Ancien tressot,* collection E. M., provenance Loiret. — 022 403, *Grand verrot,* collection de Saumur (Maine-et-Loire).

César noir. — 022 501, *Romain,* collection E. M., provenance Loiret. — 022 502, Cocumont (Lot-et-Garonne). — 022 503, Cocumont (Lot-et-Garonne). — 022 504, Cocumont (Lot-et-Garonne).

Roublot blanc. — 022 701, *Roblot,* collection E. M., provenance Loiret. — 022 702, Irancy (Yonne).

(à suivre)

Paul Truel,
INGÉNIEUR DE L'INSTITUT
NATIONAL DE LA RECHERCHE AGRONOMIQUE

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Formation professionnelle des Pépiniéristes viticulteurs. — La formation professionnelle des jeunes gens qui se destinent à la profession de pépiniériste-viticulteur commencera cette année à l'Ecole régionale de Viticulture de Beaune (Côte-d'Or).

Cet enseignement sera donné au cours de trois stages de deux ou trois jours chacun, en mars, juillet et décembre, au cours desquels seront inculqués aux élèves les éléments théoriques et pratiques du métier de pépiniériste-viticulteur.

Un diplôme qui dans l'avenir pourra être exigé pour l'obtention de la carte professionnelle pépiniériste-viticulteur sanctionnera les études.

Les candidats doivent avoir 18 ans au moins, posséder une bonne instruction générale (cours post-scolaires agricoles ou école d'agriculture) et savoir greffer sur table.

La nourriture et le logement des élèves pendant les stages sont assurés dans des conditions avantageuses à l'Ecole de Viticulture de Beaune.

Le nombre des élèves à admettre est limité. Les jeunes gens intéressés doivent, pour tous renseignements complémentaires, s'adresser, suivant leur région d'origine, à :

M. le Chef de Centre I.V.C.C., Cité Administrative, Dijon.

M. le Chef de Centre I.V.C.C., 2, rue Sainte-Marie des Terreaux, Lyon.

Direction des Services Agricoles de Saône-et-Loire, Mâcon.

M. Boulay, président du Syndicat Centre-Est des Pépiniéristes, Mâcon.

- • -

Le Syndicalisme de l'Hérault et le marché du vin. — L'Assemblée générale de la F. D. S. E. A. V. de l'Hérault a été réunie le 17 février à Montpellier, sous la présidence de M. Bessède.

Dans son allocution, M. Bessède salua les parlementaires de l'Hérault qui ont eu récemment l'occasion et le courage de défendre les vignerons et déplora en termes vifs les mesures qui ont si fortement affecté l'ensemble de la viticulture. Après les interventions de divers orateurs, l'assemblée adopta une motion qui a été remise à M. le Préfet de l'Hérault, et dont voici le texte :

L'assemblée générale de la F.D.S.E.A.V. de l'Hérault, réunie à Montpellier le mardi 17 février 1959, après avoir entendu notamment :

Les exposés de leur président M. Henri Bessède, du secrétaire général de la F.N.S.E.A. M. Albert Génin, de MM. Raoul Bayou, Péridier, Grasset-Morel, parlementaires, et de nombreux délégués des associations professionnelles et de S.E.A.V. locaux.

Blâme la politique antiagricole et profondément antiviticole élaborée par le Gouvernement ;

S'indigne de l'action des ligues antialcooliques qui transforment leurs efforts en lutte antivin ;

Déclare que les viticulteurs et agriculteurs de l'Hérault ne peuvent, même partiellement, souscrire à l'orientation donnée, sur le plan national, à l'économie agricole ;

Estime que l'agriculture reste la meilleure chance d'un relèvement de la prospérité française, ne serait-ce qu'en raison de l'amour de la patrie dont les paysans de France ont, en maintes occasions, donné la preuve ;

Proclame que cette agriculture doit être importante et prospère car elle peut, à elle seule, assurer l'autonomie alimentaire sans laquelle un Etat ne peut être grand, s'il n'en fait pas l'élément primordial de son autonomie ;

Réclame l'application des mesures sans cesse préconisées en matière viticole depuis près de 15 ans :

— un prix spécial du vin basé sur le prix de revient des exploitations viticoles méridionales, afin que les exploitations familiales et artisanales puissent obtenir une rémunération ou un salaire vital égal aux autres catégories de la nation ;

— une politique française d'échanges internationaux qui puisse amener l'affranchissement de notre pays vis-à-vis des puissances étrangères, grâce au strict équilibre de sa balance commerciale, entre les produits alimentaires et les matières premières nécessaires à l'industrie nationale.

Se rendant parfaitement compte de la gravité de la situation, les paysans de l'Hérault, ennemis de tout scandale, tels que ceux complaisamment étalés à l'heure actuelle, affirment solennellement leur attachement aux saines conceptions qui, chez eux, ont toujours été mises à l'honneur et qui les amènent à exiger :

— la suppression d'une fiscalité inhumaine, antisociale et antiéconomique ;

— la mise au service du pays, de ses familles et de sa profession, de l'économie française et non l'inverse ;

— une organisation rationnelle et solide de tous les marchés agricoles et, en toute priorité, du marché des vins.

Proclame sa volonté inébranlable de faire respecter ces principes et, dans ce but, est prête à suivre toutes les directives que lui donnera la F.N.S.E.A. et les sections spécialisées ;

Envisage de plus amples manifestations de masses ;

Informe les agriculteurs et viticulteurs de l'Hérault de se tenir prêts à s'opposer aux opérations de vote lors des élections municipales, mais compte sur le dévouement bien connu de tous les maires ruraux.

- • -

La superfiscalité qui touche le vin est un thème fertile en développements, un thème facile, comme c'est aussi le cas de cette entité antisociale qu'est le prix dit social lequel enrichit les uns et ruine les autres. Par contre, les effets meurtriers du Traité de Rome, l'effondrement de nos exportations, l'injustice criante et cruelle qui fait des producteurs des riches ou des besogneux et quelques autres sujets de première importance ont été négligés par les orateurs.

- • -

Cours des vins en Italie. — Nous empruntons à notre confrère *La Journée Vinicole* (18 février) les informations ci-après relatives au cours des vins sur certains marchés italiens :

Cours du marché de Milan (qui pourraient être les prix marchandise rendue frontière française) degré-hecto :

Vins de Lecce 13-14° : 590-600 lires ; vins de Pachino 14° : 600 lires ; vins de Calabre 11-12° : 550-560 lires ; vins dits Reggiani courants de 10-11° : 550-580 lires ; vins dits Reggiani filtrés, plus fins, de 11-12° : 600-640 lires ; vins de Brindisi : 10.000 lires l'hecto ; vins de Barlettani : 9.500 lires l'hecto.

Ces prix s'entendent marchandise rendue franco à Milan.

Cours de Reggio d'Emilie :

Vins courants rouges 10° : 500-510 lires ; vins plus colorés de 11° rouges : 520-540 lires ; vins plus fins pour la bouteille de 11-12° : 620-640 lires ; vins de coupage, très foncés : 550-560 lires ; vins filtrés de Landelotta de 12° : 640-660 lires.

Cours de la lire : 0,78 franc.

BULLETIN COMMERCIAL

Cours des Denrées agricoles

Pailles et fourrages : Pas d'affaires.

Paille de blé. — Nord : 4.800-5.000 ; Somme, Oise, Aisne, Nord : 4.200 ; Marne et Aube : 3.600 ; Loiret : 3.200 ; Eure-et-Loir : 3.400 ; Indre : 3.000 ; Cher : 3.200.

Paille d'avoine. — Nord : 4.700 ; Somme, Oise, Aisne : 4.200 ; Marne et Aube : 3.500 ; Loiret : 3.000 ; Eure-et-Loir : 3.400 ; Indre et Cher : 3.200.

Paille d'orge. — Nord : 4.700 ; Somme : 3.800 ; Marne et Aube : 3.400 ; Loiret : 2.800 ; Eure-et-Loir : 3.100 ; Indre : 2.600 ; Cher : 3.000.

MARCHÉ DES VINS

Aude. — Carcassonne (23), 9° 5 à 11° 5 : 530 à 520 ; Corbières-Minervois : 10° 5 à 12° : 530 à 520. — Lézignan (18), Corbières 10 à 12° : 550 à 5[illegible]0 ; Hautes Corbières : 12° et au-dessus : 550 à 560 ; Minervois : 10 à 11° : 550 à 530. — Narbonne (19), V.C.C. 9° 5 à 11° : 530 à 510 ; Corbières : 10° 5 à 11° 5 : 530 à 520.

Gard. — Nîmes (23), V.C.C. rouge, 9° à 11° 5 : 525 à 510.

Hérault. — Béziers (20), pas de cote. — Montpellier (21), 9 à 11° : 510 à 510 ; C.S. : 525. — Sète (18), vins de pays : 9° à 11° : 510 à 510. — Vins d'Algérie : insuffisance d'affaires, pas de cote.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (21), vins rouges 9 à 10° : 520 à 530 ; 11 à 12° : 520 à 525 ; 12° 5 : 510 à 520 ; rosés et café : 10 à 12° : 550 à 540 ; C.S. : 525.

Seine-Inférieure. — Rouen (23), vins au débarquement (Algérie) 11° : 630 à 660 ; 12° : 620 à 650.

ALGERIE.

Alger (20), récolte 1958 : V.C.C. rouges, 10 à 10° 5 : 525 à 510 ; 11° à 11° 5 : 520 à 500 ; 12 à 12° 5 : 510 à 490 ; 13° : 500 ; blancs de blancs : 11° : 515 ; V.D.Q.S. 12° 5 à 13° 5 rouges : 525 à 510.

MONTPELLIER — IMPRIMERIE CH. DÉHAN

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

SEMAINE DU 8 AU 14 FÉVRIER 1959

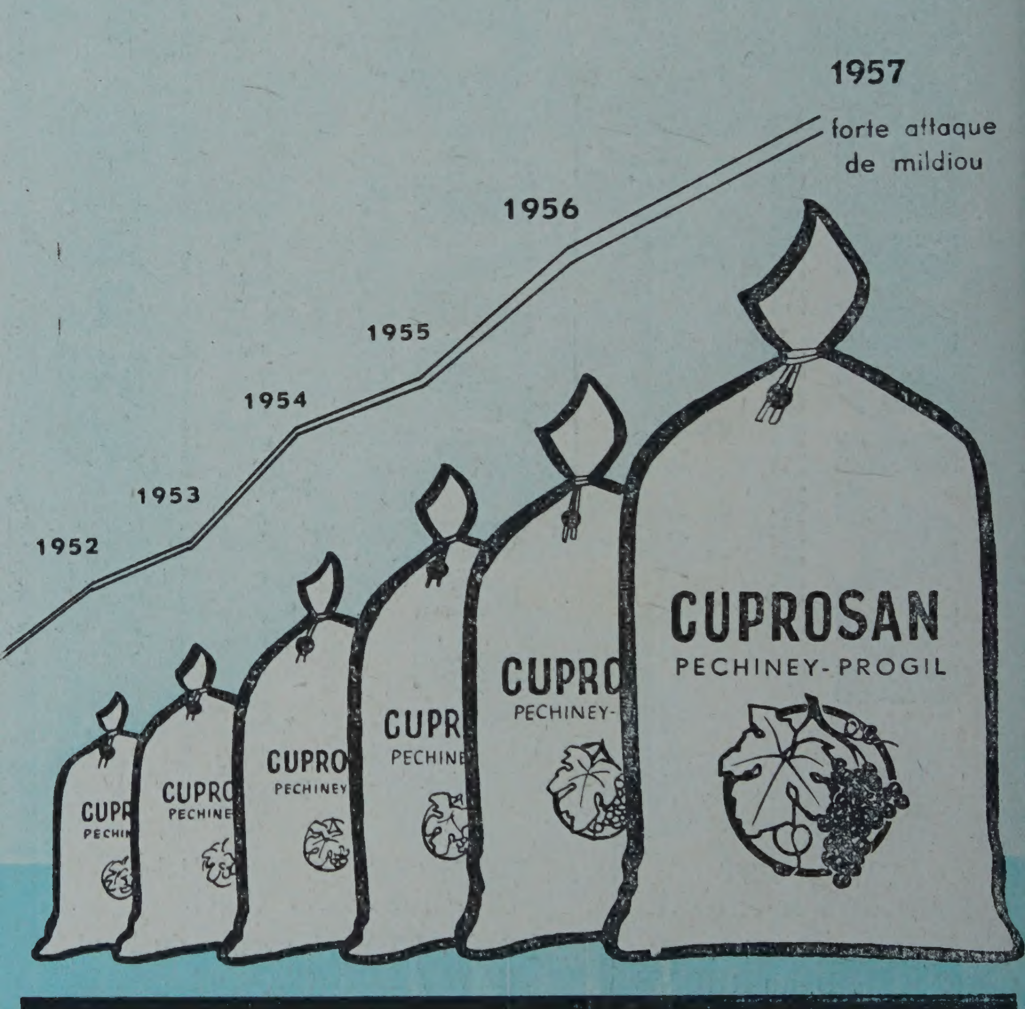
	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	temp		pluie	temp.		pluie	temp		pluie	temps.		pluie	temps		pluie	temps.		pluie	temps.		pluie
	max	min.	mm	max	min.	mm	max.	min	mm	max	min.	mm.	max.	min.	mm	max	min	mm	max.	min	mm.
ANGERS	13	4	«	14	5	«	15	6	1	9	5	7	6	9	«	4	2	«	8	0	«
COGNAC	12	7	«	15	5	«	15	0	«	11	0	2	10	5	«	11	1	«	14	1	«
BORDEAUX	12	4	«	15	2	«	15	0	p	12	1	3	10	5	«	12	1	«	14	-1	«
TOURS	12	3	«	14	7	p	16	9	p	9	4	p	6	3	p	4	3	p	5	-1	«
CLERMONT FER	14	4	p	14	0	«	14	1	«	12	4	p	9	2	p	13	4	«	12	-5	«
TOULOUSE	12	6	«	19	5	«	16	3	«	10	3	7	9	3	«	12	4	«	12	1	«
PERPIGNAN	12	9	«	13	8	«	16	8	«	15	7	2	11	7	7	13	8	12	10	6	13
MONTPELLIER	12	7	59	13	6	«	14	2	«	11	4	«	13	2	«	13	5		14	0	«
REIMS	6	5	«	8	3	«	5	2	1	10	4	«	4	-1	«	1	-2	«	0	-6	«
STRASBOURG	0	-7	«	2	-7	«	5	1	«	5	1	p	7	-2	«	0	-2	«	0	-3	«
DIJON	0	-2	«	12	-1	«	13	0	«	11	3	«	4	-1	«	2	-2	«	1	-2	«
NICE	14	6	«	14	6	«	14	5	«	13	5	«	13	4	«	13	4	«	13	4	«
AJACCIO	15	6	p	16	3	«	16	2	«	13	1	«	14	1	«	15	3	«	16	2	«

SEMAINE DU 15 AU 21 FÉVRIER 1959

	DIMANCHE max	DIMANCHE min	DIMANCHE pluie	LUNDI max	LUNDI min	LUNDI pluie	MARDI max	MARDI min	MARDI pluie	MERCREDI max	MERCREDI min	MERCREDI pluie	JEUDI max	JEUDI min	JEUDI pluie	VENDREDI max	VENDREDI min	VENDREDI pluie	SAMEDI max	SAMEDI min	SAMEDI pluie
ANGERS	4	3	«	11	0	«	11	0	«	11	1	«	15	0	«	14	5	«	7	0	«
COGNAC	15	1	«	15	0	«	15	3	«	16	1	«	16	0	«	16	0	«	10	2	«
BORDEAUX	12	-1	«	16	0	«	17	0	«	15	-1	«	16	1	«	13	-2	«	17	2	«
TOURS	6	-2	«	8	-3	«	9	1	«	12	2	«	12	-1	«	11	-3	«	12	0	«
CLERMONT-FER	14	7	«	13	-6	«	12	-5	«	12	-5	«	14	3	«	16	0	«	17	-5	«
TOULOUSE	14	-2	«	15	-2	«	13	-1	«	16	1	«	15	1	«	16	-1	«	15	0	«
PERPIGNAN	14	3	«	14	2	«	19	3	«	15	3		13	4	«	20	5	«	18	10	«
MONTPELLIER	14	-1	«	16	2	«	15	0	«	17	1	«	14	-1	«	15	0	«	14	1	«
REIMS	6	-5	«	6	6		9	-3		12	-3	«	9	-2	«	3	4	«	12	4	«
STRASBOURG	-1	4	«	-1	-5	«	1	-4	«	4	0	«	1	2	«	0	-1	«	9	4	«
DIJON	0	4	«	-1	5	«	3	0	«	12	1	«	10	-3	«	13	-4	«	13	1	«
NICE	14	6	«	16	8	«	14	5	«	15	5	«	19	6	«	15	6	«	16	5	«
AJACCIO	11	0		13	2		14	«	«	14	0	«	14	1	«	14	0	«	14	5	«

CUPROSAN

1952... de grands espoirs
1957... consécration définitive



PECHINEY-PROGIL

B. P. 74 LYON-TERREAUX